

星期	一			二			三			四			五			六			日		
日期	10月6日	配料	數量	10月7日	配料	數量	10月8日	配料	數量	10月9日	配料	數量	10月10日	配料	數量	10月11日	配料	數量	10月12日	配料	數量
早餐	火腿蛋鹹粥	火腿蛋米	6 10	鯖魚湯麵	鯖魚罐 青菜麵條	6 6 20	銀絲捲/ 饅頭豆漿	饅頭 黃豆二砂 果醬	250 1包 3 9	清粥	米	24	肉包/甜包子	包子	540	皮蛋肉絲粥	皮蛋米肉絲	50 24 6	清粥 滷蛋 香筍辣蘿蔔	米 香筍辣蘿蔔 滷蛋	9 9 350
										滷蛋 青菜心辣什錦	滷蛋 青菜心辣什錦	350 9 9	紅茶/綠	綠茶砂糖	6 3						
	少年:水煮蛋	雞蛋	30	少年:水煮蛋	雞蛋	30	少年:蔥蛋	雞蛋青蔥鹽沙拉油	15 1 0.2 少許	少年:炒蛋	雞蛋鹽沙拉油	15 0.2 少許	少年:水煮蛋	雞蛋	30	少年:水煮蛋	雞蛋	30	少年:水煮蛋	雞蛋	30
午餐	簡食			紅燒鴨	大空鴨醬油滷包鹽	30 3 1 0.1	簡食			酥炸肉魚	肉魚油炸油胡椒鹽	20 適量 0	簡食	米粉海鮮醬	24 18	醬燒雞丁	光雞丁醬油鹽滷包	24 10 0.2 1	香酥里肌肉排	里肌排油炸油胡椒鹽	24 適量 2
	雞腿燴飯	雞腿鹽彩椒醬油沙拉油	36 0.2 10 6 少許	調味魚排	調味魚排油炸油	24 適量	肉絲炒麵	麵條肉絲豆芽菜鹽醬油	20 1 9 0.2 適量	炒大黑豆干	大黑豆干鹽醬油沙拉油	20 0.2 少許 適量	肉醬炒米粉	米粉肉醬罐醬油鹽	24 2 10 0.2	小黃瓜炒肉片	小黃瓜肉片醬油鹽沙拉油	20 9 3 0.2 適量	絲瓜炒雞蛋	絲瓜雞蛋鹽沙拉油	30 10 少許 少許
				炒鮮蔬			香酥春捲	春捲	12	炒鮮蔬			香酥雞捲			炒鮮蔬			炒鮮蔬		
	青菜蛋花湯	青菜雞蛋鹽	10 3 0.2	冰品：冷飲	冬瓜塊砂糖粉圓	10 3 3	冬瓜魚丸湯	冬瓜魚丸鹽	10 3 0.2	冰品：仙草	仙草二砂	48 3	蘿蔔排骨湯	大頭菜排骨鹽	10 6 少許	冰品：檸檬愛玉	檸檬愛玉砂糖	3 48 3	苦瓜排骨湯	苦瓜排骨酥鹽	10 3 0.2
	少年:小熱狗	小熱狗油炸油	3 適量	少年:香酥雞腿	雞腿油炸油胡椒鹽	3 適量 0.2	少年:香嫩雞捲	雞塊油炸油胡椒鹽	1 適量 1	少年:甘藍炒肉絲	甘藍肉絲鹽沙拉油	3 1 0.1 少許	少年:鹽酥雞	鹽酥雞丁油炸油胡椒粉	3 適量 1	少年:青椒炒肉片	青椒肉片鹽醬油沙拉油	2 1 0.1 少許 少許	少年:洋蔥炒肉絲	洋蔥肉絲鹽沙拉油	30條 3 0.1 少許 少許
		蒜泥白菜	肉片大蒜鹽	24 3 0.2	蔥爆雞丁	光雞丁青蔥彩椒鹽醬油	27 3 10 0.2 3	瓜仔肉燥	絞肉花瓜鹽沙拉油	24 9 0.2 少許	滷里肌肉排	里肌排鹽醬油沙拉油	24 0.1 3 少許	三杯雞丁	光雞丁醬油九層塔沙拉油鹽	24 3 1 適量 0.2	梅干肉片	梅干菜肉片鹽醬油	6 26 6	豆鼓排骨	黑豆鼓小腩排醬油鹽

[illegible]

I